

# SAGRANTINO N.

Documento aggiornato al: 27/07/2024, 16:41. CREA/SNCV ©2011-2024.



## Costitutore

Vivai Cooperativi Rauscedo – Rauscedo (TV)

## Iscrizione al registro nazionale delle varietà di vite

G.U. n. 146 del 26/06/2009

## Origine

Gualdo Cattaneo (PG)

I-VCR 226

## CAMPO DI OMOLOGAZIONE E CONFRONTO

Ubicazione	San Giorgio della Richinvelda (PN)
Forma di allevamento	Controspalliera con potatura a Guyot
Densità di impianto (ceppi/ha)	3333
Periodo di osservazione	2004-2006

## CARATTERISTICHE DISTINTIVE RISPETTO ALLA MEDIA DELLA POPOLAZIONE

- ✓ Vigoria media
- ✓ Fertilità buona
- ✓ Produzione media

<i>FASE FENOLOGICA</i>	<i>EPOCA</i>
Germogliamento	II decade Aprile
Fioritura	I decade Giugno
Invaiaura	I decade Agosto
Maturazione	I decade Ottobre



## IL GRAPPOLO

- ✚ Grappolo piccolo, cilindrico, munito spesso di un'ala evidente, semicompatto
- ✚ Acino medio-piccolo, sferoide a buccia consistente

**SUSCETTIBILITÀ MALATTIE CLONE  
CRITTOGAMICHE (%)**

Botrite	1,33
Oidio	1,50

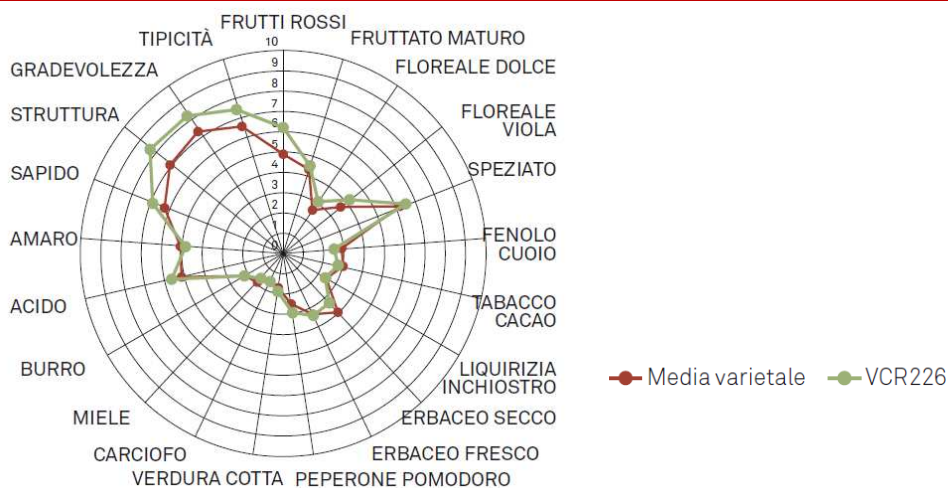
**CARATTERISTICHE  
PRODUTTIVE CLONE**

Fertilità reale	1,51
Produzione per ceppo (Kg)	2,24
Numero grappoli/ceppo	-
Peso medio grappolo (g)	148
Peso medio acino (g)	1,26
Peso legno potatura (g/ceppo)	570
Indice di Ravaz	3,92

**PARAMETRI  
ENOCHIMICI CLONE**

<b>MOSTO</b>	Zuccheri (Babo)	19,60
	pH	3,12
	Acidità totale (g/l)	9,17
	Ac. Tartarico (g/l)	6,58 (*)
	Ac. Malico (g/l)	3,44 (*)
<b>VINO</b>	Antociani totali (mg/l)	883 (*)
	Polifenoli totali (mg/l)	2974 (*)

**ANALISI SENSORIALE**



**DESCRIZIONE ORGANOLETTICA**

Vino di colore rosso granato con velature violacee, di aroma pieno che richiama le more di rovo; di ottima struttura, leggermente tannico, si adatta all'invecchiamento in botti di rovere. Le uve si prestano all'appassimento per dare vini dolci da dessert.

(\*) Dati medi relativi al biennio 2004-2005